We Lwowie
Dnia 8go Października
1830.

Ner. 32.

GAZETA OGRODNICZA.

> Przyjdzie czas, że tym drzewóm laty nadpsowanym,
> Ustąpić trzeba będzie drzewkóm młodocianym,
> Gdzie padną pod żelazem, i ich pyszna głowa
> W marnym popiele dawną chwałę swoją schowa.
>
> *Ogrody Delilla, pieśń druga.*

Sadownictwo.

Najlepszy sposób wychowania rodzących brzoskwiń, na wolnych miejscach, po sadach i winnicach.

(Z Fischera.)

Że brzoskwinia jest najlepszym i najpiękniéjszym owocem nie podpada wątpliwości. Jest przytém i najpożyteczniéjszym, bo prędko rodzi obficie, można je pozbyć korzystniéj, zwłaszcza gdy sady są w bliskości miast wielkich, i gdy mamy gatunki wielkie piękne, do tego wcześniéjsze i poźniéjsze. Można je w mnogości rozmnażać, ponieważ na wolném miejscu utrzymywane, nie wymagają wielkiéj staranności i kosztów, nie rosną wysoko, nie bywają grube, a zatém miejsca nie zaciemniają.

Brzoskwinie potrzebują ziemi gorącéj, suchéj i żyznéj, gdyby mogła być jeszcze z glinką pomieszana, miejsce lubią otwarte, na słońce wystawione.

Jeżli brzoskwinia z pestki wyprowadzona, i nie uszlachcona, będzie wprawdzie rodzić obficie, lecz owoc wyda mały nie urodliwy, a mięso nie łatwo oddzieli się od pestki. Lecz te dzikie owoce, różnią się nie raz przyjemnym smakiem i zapachem, i bywają lepsze, jeżli pestka z wybornego sadzona owocu. Wolno stojące brzoskwinie nie potrzebują żadnego prawie pielęgnowania, i gąsienice ich nie tyle napastują. Także nie potrzeba ich w zimie przeciw mrozóm osłaniać, ponieważ to pokrycie łatwoby ich zgubić mogło, gdyż pod słomą utrzymuje się wilgóć, powietrze niema przeciągu, a drzewo delikatnieje. To nie nastąpi, jeżli drzewa przez zimę nie osłonione, bo się hartują, do zimna nawykają, na wiosnę poźniéj kwitną, jak stojące w szpalerach, i dla tego niewystawione na niebezpieczeństwo, utracenia kwiatu przez wiosniane mrozy.

P. Fischer ma wprawdzie wielkie wzięcie, lecz to pisze mieszkając w daleko cieplejszéj strefie. Probowali u nas niektórzy zostawując na zimę, niezawiązane brzoskwinie, lecz bardzo źle na tém wyszli, ledwie jaka zima przebyła. Słuchajmy co daléj mówi: Brzoskwinie na wolném miejscu stojące, nie powinny być nigdy obcinane, obcinane mniéjby rodziły, siląc się na wydanie gałęzi drzewnych.

Gdy drzewo brzoskwiniowe przez starość staje się mniéj płodném, a jego letnie rzuty, na których następującego roku owoce formować się mają, za cienkie, krótkie i słabe, należy drzewo odrodzić, jeżli ma jeszcze silne i zdrowe korzenie. To się uskuteczni, gdy na wiosnę gałęzie korony, blisko przy pniu odbierzemy, zostawując tylko jedną, a rany maścią zamażemy. Wtedy powstaną nowe rzuty, które w niedługim czasie rodzić będą.

Kto chce miéć wielkie piękne owoce, powinien ziarnówki uszlachcać. Najlepiéj do tego przydatne pestki morelowe, które w drugim, a najdaléj w trzécim roku się uszlachcają oczkiem, czy gałązką wybornego rodu brzoskwiń. Brzoskwinie na pieńkach morelowych obficie rodzą

)(

piękne, wielkie, smakowite i wczesne owoce. Gdzie się więc dobrze udają morele, należy ich dziczkóm dać pierwszeństwo; co więcéj, jeźli wolno takowe rosną, mniéj się obawać mrozów, płynienia gumy, raka, gangreny. Uszlachcając dziczki, i przesadzając już uszlachcone, na to potrzeba mieć szczególną baczność, aby ich pnie stały w przezwoitym dla nich gruncie. W niektórych miejscach udają się dobrze migdały, w innych morele, gdzie indzie znowu śliwki, a gdzie indziéj brzoskwinie. Więc uszlachcać brzoskwinie najlepiéj na takich drzewach, w owych miejcach, które tam dobrze udają się.

Na migdałach bardzo dobrze udają się brzoskwinie, i bardzo piękny owoc wydają. Lecz drzewo uszlachcone nie rośnie wysoko, nie jest tak roskoszne, jak uszlachcone na morelach. Pień migdała tkliwszy na zimno, skłonny do płynienia gummy, potrzebuje gruntu lekkiego ciepłego, piasczystego, mało dodaje soków koronie, zaś delikatne przyrodzenie brzoskwini, potrzebuje dzielnego pędzenia soków z dołu.

Brzoskwinie na dziczce brzoskwiniowéj uszlachcone, bardzo obficie rodzą, jeźli do tego nie dotykamy się drzewa nożem, i gnojem je nie okładamy. Owoc nie jest tak wielki, piękny i dobry, jak z brzoskwini na migdałach uszlachconéj. Jeźli zaś na podłéj ziarnówce, bardzo wyborny i delikatny rodzaj uszlachcamy, do tego stoi na ziemi tęgiéj lub wilgotnéj, owoc się prędko wyrodzi.

Jeźli zaś gdzie lepiéj udają się śliwki, jak morele i migdały, uszlachcajmy brzoskwinie na nich okrągłe proste. Damasceny obierzmy zgoła te, których rzuty włoknem okryte. Na śliwach ordynaryjnych i tych co są z rodu mirabellów, najczęściéj się brzoskwinie nie przyjmują, lub źle się udają, wyjąwszy, gdy na nich pierwéj morele łączymy lub oczkujemy, i na nich dopiéro uszlachcamy brzoskwinie. Lecz te nie będą tak doskonałe, jak owe, które na pieńku morelowym uszlachcone. Pieńki owych śliwek co wcześnie dochodzą, najlepsze do takowego uszlachcenia, bo w nich sok wcześniéj zaczyna się ruszać, i wcześniéj znowu idzie na dół. Brzoskwinie osobliwie z wcześniejszych gatunków, prędzéj dojdą, a zatém będą w porę, gdy są rzadkie, co podwyższa wartość owocu.

Najlepiéj na wyż rzeczonych rodzajach oczkować w pół Sierpnia; na martwe oczko zaś łączyć w jesieni, i w zimie. Na śliwkach dobrze w koronie tę operacyją przedsiębrać.

Kto chce z patyczków brzoskwinie rozmnażać, niech na to obierze jednoletnie, świeże, silne gałązki.

Sposób Fischera pozbycia się mchu z drzew owocowych.

Że wiele drzew mchem obrosłych, różne są tego przyczyny. Albo niedbalstwo i lenistwo właściciela, lub drzewa stoją w niskiem, i wilgotném położeniu. Jak mech drzewóm szkodliwy, już z poprzedniczych doniesień wiemy. Często a nieodbycie, w jesieni potrzeba drzewa z mchu oczyszczać, i potém dobrze osmarować bejcem, który się tak robi: Wziąć ługu, jakiego do robienia mydła używają, w nim rozpuścić dobrze wypalone wapno, i rozrobić gęsto, do tego dodać czystéj sadzy z komina, wymieszać; poczém pień ze mchu oczyszczony, tym bejcem osmarować, także i gałęzie, jeźli jest na nich mech. To gubi zarody owadów, najsubtelniejsze korzonki mchu, i goi korę drzewa.

Dla drzew jest pożyteczna, gdy je wstrząsamy.

Doświadczenie potwierdziło, że częste trzęsienie drzewami owocowemi, a szczególnie w czasie ich kwitnienia, wielki ma wpływ na urodzajność drzew. Bo jeźli są deszcze i mgły, otrząsa się woda, więc pyłek suchy może kwiat zapłodnić. Jeźli zaś jest pora sucha, owo wstrząsanie i poruszanie sprawia, że naczynia soki prowadzące, i te co sprawiają zapłodnienie, rozpostrzeniają się, i tak lepiéj się zapłodnią. To przyspiesza wrzost i grubość drzewa, obieg soków ułatwia, gąsienice opadają.

Dogodny sposób wyprowadzenia dobrych drzew trześniowych, z Fischera.

Trześnie są bardzo dobrym owocem, należałoby je po ogrodach, i na otwartych miejscach rozmnażać. Trześnie potrzebują suchego gruntu, ziemia piasczysta, glinkowata dla nich niedogodna. Także potrzebują wiele powietrza, i światła. Wilgoć i gnój dla nich szkodliwe, najmiléj im przebywać na wzgórkach. Na uszlachcenie dziczek trześniowych, najlepsza pora od Paździrnika do Stycznia.

Dziczki na uszlachcenie, albo są zwyczajne dziko rosnące z lasów, lub ziarnka wiszni, pod nazwiskiem *prunus Mahaleb*, lub pestki z trzeszeń i wiszeń.

Na dzikich płonkach szczepione, rosną bardzo wysoko, poźno dochodzą, a że gęste mają liście, dają wiele cienia w ogrodach.

Wisznie pod nazwiskiem *prunus Mahaleb*, służą tylko pod karły.

Zaś ostatnie tak się przysposabiają. Z dojrzałych trzeszeń wielkich, biorą się pestki, i sieją się tam czy sadzą, gdzie zamyślamy miéć sad trześniowy. Jeźli już tak wysoko urosły, że się korzenie uformowało, obcinają się zupełnie

gałęzie, i tylko się zostawiają cztéry odnogi, które się szczepią gałązkami wielkich wczesnych trzeszeń. Takowe nie pędzą tak w górę, prędko rodzą, wyborny i smakowity owoc wydają, a drzewo udaje się i w takim gruncie, co pod trześnie niezdatny. Na wiszniach uszlachcają się w koronie, a to dla tego: trześnia jest grubsza, jak wisznia, gdyby się więc w pniu szczepiła, grubiej rosnąc jak podstawa, łatwoby mogła być stracona. Szczepionym w koronie, nie tyle wiatry szkodzą, i dla tego szczepią się lub łączą w górze, bo dla szybkich zmian wilgoci i ciepła przy dole, nie tak się zwykły udawać, lecz lepiéj na górze wyżéj, gdzie stalsza jest temperatura. To prawda, że trześnia na wiszni nie będzie tak długo żyć, ani będzie tak roskoszną, zaś prędzéj rodzi. Wielu zaś najwięcéj na tém zależy, aby się jak najprędzéj owocu doczekali.

Sposób léczenia gangreny na drzewach.

Gangrenę tak pewny Pomolog léczy: Najprzód wyrzyna aż do żywego, spaloną korę i drzewo. Gdzie głęboko w pniu lub gałęziach gangrena, trzeba ją koniecznie wyrznąć, inaczéj gdyby choć trochę pozostało zarażonego drzewa, rozszerzy się, a wszystkie lékarstwa będą bezskuteczne. Poczém następującą maścią drzewo posmarować: Bierze się czysty krowieniec, ocet, wapno, glina do folusza. To się gęsto ugniata, ale nie nazbyt, do tego idzie sarnia szerść. Tą massą zasmarują się pilnie rany, żeby okaleczenia nie było widać. Po wiérzchu się szmatą obwija. Gdyby w jakim miejscu maść odpadła, świeżą nasmarować. Gdy to wcześnie zrobiemy na wiosnę, drzewa przy pierwszém pędzeniu soków dostają już korę. Doświadczenie przekonało, że ta nic prawie nie kosztująca maść, skuteczniéjsza jak wszystkie inne.

Sposób chiński rozmnażania drzew.

Na gałęzi owoc rodzącéj, obskrobać w kształcie pierścienia korę, tę ziemią tłustą obłożyć, mchem obwinąć, wilgotno utrzymywać. Oni zakładają róg, lub coś takiego wyżéj z wodą, skąd kapie i wilgoć daje. Ta gałąź puści korzenie w ziemi, po wyżéj miejsca, gdzie ów pierścień zrobiony. Tę operacyją robią na wiosnę, i w jesieni, gdy liść opadł.

Szkodliwe gnojenie w sadach i winnicach gnojem bydlęcym, zaś nader dla drzew pożyteczna okładać je mieszaniną różnych ziem.
(Z Fischera.)

Chcąc siłę wegetacyi w plantach powiększyć, wielu okładają drzewa gnojem, nasiona sadzą i sieją w dobrze zgnojoną ziemię. To ma sprawić, iż korzenie z części przegniłego gnoju, obfite ma otrzymać pożywienie, i że pomieszanie gnoju z ziemią zrobią ją wilgotniéjszą, kruchszą, łatwiéjszą do przyjęcia działania powietrzokręgu, co dla korzeni bardzo rzecz dogodna.

Lecz dla drzew owocowych, pognój bydlęcy jest bardzo szkodliwy, ba także i zbyteczny; bo jeżli posadzimy drzewo młode na miejscu bardzo gnojném, poki gnój działa sporo, nader i silnie rość będą, lecz drzewo delikatnieje, a gdy więcéj z przegniłego gnoju niema pożywienia, psuje się powszechnie. Jeżli zaś drzewo już w wzroście obłożymy gnojem przy korzeniu, korzenie przez owe prędkie, silnie i nadzwyczajne działanie, albo dostanie gangreny, lub rosnąc z razu sporo, ginie, potém gdy skutki gnoju ustają, który prócz tego zwabia myszy i owady, co są drzewóm szkodliwe. Gnój jest środkiem drażniącym i pożywnym, który dla wielu krótko trwających plant, jest bardzo dobroczynnym, ale nie dla drzew owocowych. Wszystkie gnoje w sadach nie sprawiają żadnego pożytku, skracają życie drzew, które wprawdzie prędko wtedy rosną; ale za to z rodzajnością spóźniają się, a gdy gnój działać przestaje, ów stan wtedy nie zwykły sprawia, że drzewo ginie, tracąc raptownie siły działania.

Najlepszy pognój dla drzew owocowych ten, aby ziemia, w któréj rosną lub się przesadzają głęboko, i szeroko była spulchniona, i ażeby różne ziemie dobrze przemiészane zostały. Bo gdy ziemia głęboko spulchniona, korzenie się może szeroko rozpościerać, które w takiéj ziemi łatwo się zasilą pożywieniem z powietrzokręgu, i ciepła par, dla nich bardzo dogodném. Jeżli różne skruszałe ziemie z sobą są pomiészane, utrzymuje się przez to gąbkowatość ziemi i przeszkadza się, że nie twardnieje, i nie krzemienieje. Prócz tego, różne ziemie działają wspólnie na siebie przez chemiczne rozłączenie i spojenie, przez co głębiéj leżącym korzeniom przyzwoite dostarcza się pożywienie: ponieważ pary z powietrzokręgu, owo rozłączenie i spojenie, ułatwiają. Doświadczenie przekonywa, że owocowe drzewo, saméj naturze zostawione, na wolném powietrzu, bez najmniejszego pognoju, najpoźniéjszego wieku, największéj żyzności dostępuje, jest zdrowe, silne i mocne. A zatém niepoprawiajmy sztuką naturę, która w celu utrzymania i pomnażania swych tworów, naturalne siły i treści, przez wzajemne jakoby z instynktu działania utrzymuje. Nie gnójmy zatém sadów, ale raczéj rozpulchniajmy i mieszajmy ziemię pod drzewami. Jest grunt tęgi kamienisty, dodać mu dobrą tłustą czarną ziemię, czy to z szlamu, czy z ogrodów. Jest ziemia tęga wilgotna, mająca w sobie sa-

letrę, zmieszać z nią świeżo gaszone utłuczone wapno, szut budynków i piasek. Ciężka, tłusta, wilgotna ziemia, powinna być spulchniona, tak daleko, jak sięga korona. Zdiąć ją z korzeni, i ile zdięto, tyle nasypać piasku rzecznego, to sprawi, że korzenie ssące pomnażać się będą, że ciepło słoneczne głębiéj przeniknie, i trawie rość nie dopuścimy.

I w winnicach roślinny i zwierzęcy gnój także szkodliwy. Gnojenie sprawia w prawdzie, że winograd w górę pędzi, i w korzeniu rozrasta się, lecz za to wczesne jego soczyste rzuty, często mrozy i szrony niszczą, winograd bardzo rośnie w drzewo i liście, owoce wydaje w prawdzie większe, ale te są wodniste, a czasem gdy grunt bardzo zgnojony, trącą gnojem. Wino ma mało mocy, smaku, zapachu. A gdy gnój swoje siły strawił, tak delikatniały winograd zaczyna słabnąć, przez co i nędzniéj rodzi, i króciéj żyje. Lepiéj miasto gnoju, którego używają zakopując winograd, lub robiąc z niego ablegry, użyć na tomiast ziemi, jak się powyżéj rzekło. To jeszcze i ten nie pospolity zysk daje, że nawóz roślinny i bydlęcy przez dwa lata skutkuje, to zaś prawie na zawsze, bo takie ziemie nie gniją. Fischer daléj to dodaje: Znam dwóch właścicieli winnic w jednakowém zupełnie będących położeniu. Grunt obuch jest kamienny, z piaskiem i z gliną zmieszany. Pierwszy od dwudziestu lat najlepszym nawozi gnojem swoję winnicę, a przecież co raz upada. Drugi przez pięć lat miesza swoją nie urodzajną ziemię z dobrą ziemią w głębokiem położeniu, nad Dunajem będącą, jego winnica podnosi się.

Kiedyś przekonają się ludzie, że żyzność okolicy więcéj od rozsądnego mięszania różnych ziem, jak od pognojów zależy. W gnoju nic nie rośnie. Natura nie wie, co to są gnoje. Podług jéj trybu, rozwiązane roślinne i zwierzęce treści, muszą się pierwéj w powietrze przenieść, skąd dopiéro spuszczają się na ziemię dla jéj użyźnienia, gdy ziemia tak jest usposobiona, że je przyjmie. Fischer zna koło Wiednia jeden ogród, który zastanawiający się jego właściciel od piętnastu lat, piaskiem z Dunaju nawozi. Przez dziesięć lat nie wywiozł na niego i furki gnoju, lecz mu bardzo obficie rodzi, a zatém ostatecznie wnioskuje, iż stósowne ziem pomięszanie, żyzność ciągle utrzymać może.

Sposób wygubienia liszek z drzew, szczególnie z trzeszeń i wiszeń.

W butelkę, którą można mocno zakorkować, wsypać tabaki St. Omer, a możeby się i każda przydała, tyle dodać spirytusu mydlanego, by się massa podwoiła, zatkać dobrze i na kilka godzin, wystawić na słońce, by się to dobrze przetrawiło. Chcemy wyjść na wyprawę przeciw liszkóm, wzruszyć mocno butelką, dolać wody, rozpuścić i pędzlem po listkach, po których są liszki, naprowadzić.

Szczepienie winnéj macicy.

Niema prościéjszego i łatwiéjszego sposobu poprawienia złych win, jak szczepienie. Tak uszlachcone, wydają już w trzecim roku owoc. Z różnych sposobów, najlepszy jest szczepić w pień pod ziemię. To tak się robi: Bierze się zraz z młodego zdrowego, rodzajnego pnia, i ucina się, gdy się zaczynają oczka pokazywać. Zraz powinien być okrągły, oczka powinny stać blisko siebie. Z każdéj winnéj macicy, nie ucinać więcéj nad dwa zrazy, ponieważ wszystkie oczka, począwszy od 6 i 7go, i ostatnie od dawnego drzewa, liście tylko wydają. Zraz ma mieć cztéry oczka, pod ostatnim przyciąć zwykłym sposobem. Zrazy nim się wezmą do użytku, powinny się na chłodnem miéjscu zakopać w ziemię, słomą przykryć, i jakiś czas zostawać, ponieważ świeżo obcięte mają wiele soków, i rzadko się przyjmują. Zrazy do szczepienia przeznaczone, stawią się na dwa dni w wodę, i dopiéro gdy niémi szczepimy ma być przycięcie na dwa cale zrobione.

Odgrzebawszy pień do szczepienia przeznaczony, ucina się w korzeniu piłką, zrównia, rozkala, wkłada zraz. Można go zawiązać, lub zasmarować gliną, lub maścią, i przykryć zraz ziemią tak, by tylko jedno oczko widzieć się dało. Gdy oczko wygnało, gałązkę przywiązać do pala, odszczypywać poboczne, a jeżli widła rośnie, i drugą gałązkę; pierwszego i drugiego roku przyciąć gałązkę do dwóch oczek, w trzecim dopiéro prowadzić ją w drzewo.

Ogród gospodarski.

Sposób robienia dobrych win owocowych, do użytku domowego.

(Ciąg dalszy.)

Czyszczenie i klarowanie.

Każde doskonałe wino, powinno się same z siebie wyklarować, bez żadnych sztucznych sposobów. Każde kunsztowne klarowanie, jest gwałtem zrobionym naturze produktu, lecz są tu wyjątki. Jeżli wino jest słabe, i do jego ratunku potrzebne kunsztowne klarowanie, lub chcemy młode wino przedać, albo używać, wtedy jest rzeczą konieczną, surowe i ciężkie części przez klarowanie oddalić.

Prosty jabłecznik, który im jest młodszy, tém przyjemniéj smakuje, a szczególnie gdy jest z samych tylko jabłek, może bez uszkodzenia zdrowia i młody być używany. Skoro się sam wyczyści na piérwszym lagrze, i daje się czuć winny zapach, co w pięciu lub sześciu tygodniach następuje, przetoczyć go w inną beczkę należy, a po dwóch lub trzech niedzielach znowu w inną. Wtedy otrzyma się dość czysty trunek, który zawsze jednak się męci, chociaż nie tyle, jak początkowo. Ma ostrości, węglik w siebie ciągnie, i do piwa butelkowanego podobny. Ten jabłecznik, nie daje się w butelkach przechowywać, chibaby go prędko wypito.

To mam z własnego doświadczenia, iż nie należy win z jabłek, które z swojej natury są słabe, lać w beczki świeżo, lub mocno siarkowane. Jeźli to trzeba koniecznie robić, ostrzegam, iż takich win bez uszkodzenia zdrowiu, prędko pić nie można, chociaż siarka na jakiś czas burzenie tamuje.

Wina przeznaczone na dłusze stanie, ściągają się z piérwszego lagru, od końca Lutego, do połowy Kwietnia, lepiéj jest gdy się na nim wyklarowały. Poczém prędko się zupełnie wyklarują, a choćby w jesieni miały być sprzedanemi, trzeba ich spokojnie zostawić na drugim lagrze, niech sobie cicho musują, aż do Września i Listopada. W tym czasie bywają spokojniéjszemi, co poznajemy stąd, że na winie staje pliwka; gdy to jest, po drugi go raz przetaczać, i używać lub przedawać można.

Wino z owoców na długie stanie przeznaczone, w temperaturze wyżéj wspomnionéj, może przez rok stać na piérwszym lagrze. Gdy przetoczone na inną beczkę, kilka w niéj niedziel postoi, uczujemy w nim mocny smak, i właściwy mu piękny balsamiczny zapach. Skoro go ściągnięto, będzie koloru złotawego, i może znowu rok na drugim lagrze zostać.

Gdy wino niechce się uklarować, a potrzeba żeby było czyste, tak należy postąpić: Na beczkę trzymającą 180 kwart, bierze się najdelikatniéjszego białego, przezroczystego rybiego karuku, ten tłucze się w najdrobniéjsze cząstki, wsypuje się w garnek trzymający półtory kwarty, napełnia się tym winem, które czyścić mamy, gotuje się z wolna przy ustawiczném mieszaniu. Gdy rybi karuk tak się rozgotował, że tylko pojedyncze niteczki, które się nigdy nie rozpuszczają, po winie pływają, zdiąć go z ognia. W piwnicy trzeba miéć garnek trzymający kwart 15 do 24, może też być i czysty szaflik. Nakryć go czystym płótnem, i przecedzić płyn gotowany, aby owe nitki na płótnie pozostały. Potém trzeba go studzić, nie tak aby zimne było, lecz aby przestało kipić. Potém doléwa się najtęższego spirytusu wina, lub kwartę wódki francuskiéj. Ten płyn nabiera koloru mlecznego, wtedy dopiéro rozdziela się karuk rybi, a gdy jeszcze idzie para, doleje się dwie kwart wina czyścić się mającego, studzi się, i przelewa co raz wina, poki owo naczynie nie będzie pełne. Nalewa się trzy części wina, czyścić się mającego w beczkę, któréj czwarta część powinna próżna zostać, na co się leje potém gotowany preparat. Poczém bierze się miotełka, coby się wygodnie w szpuncie obrócić mogła, lub też łopatka w górze okrągła, a w spodzie płaska. Niemi się rusza wino, a przytém biciu, dolewa się beczka, żeby aż pełna była. Poczém szpuntuje się, i zostawia w spokoju. W dwóch, trzech albo cztérech niedzielach, wino się zupełnie uklaruje; wtedy można go w inne beczkę przetoczyć. Nie szkodzi, a w niektórych przypadkach jest nawet i dobrze, jeźli kilka niedziel jeszcze zostawimy je w pierwszéj beczce. Jeźli wino za pierwszą razą nie będzie czyste, trzeba to działanie powtórzyć.

Gdy wino z jabłek po raz pierwszy, z beczki w któréj robi, ściągnięte; znajdujemy w niéj mniéj lub więcéj, częstokroć ósmą część mętnego lagru, który trzeba starannie wyczyścić, to zaś może się tylko uskutecznic przez jakiś sposób filtrowania. Lecz drożdże są najlepszym środkiem filtrowania. Do tego mam osobną beczkę, która u spodu ma czop, i hermetycznie się zamyka. W wysokości trzeciéj części jest wewnątrz gęste płótno, co przebite formuje drugie dno. Na nim kładzie się w kilkoro złożona bibuła, lub papier drukarski, grubemi drożdżami powleczony, na tym znowu przybija się płótno Ażeby zaś płyn nie podnosił to w górę, kładzie się kilka kamieni. Po wyżéj tego filtru, przybija się mocny obręcz, na którym spoczywa drewniane dno, mające dziury pokręcone. Te tak stoi wolno, że je łatwo można dobyć. Lagier wylewa się w grube worki, które na tém dnie leżą. Z początku nie trzeba wiele nalewać, i zawiązują się z wolna. Potém co raz się mocniéj ściskają, w końcu ciężkiemi przywalają się kamieniami. Tym sposobem prawdziwe drożdże pozostaną w worku, zaś wino kapie przez owo filtrum.

Przechowanie.

Sucha piwnica mająca dostateczny przeciąg powietrza, najlepsza do przechowania win. W zimie powinna tak być opatrzona, aby w niéj była temperatura umiarkowana. Latem, gdy już niema mrozów, okna piwnicy powinny być otwarte, tylko gdy gromy i błyskawica, zamykać je potrzeba,

letrę, zmieszać z nią świeżo gaszone utłuczone wapno, szut budynków i piasek. Ciężka, tłusta, wilgotna ziemia, powinna być spulchniona, tak daleko, jak sięga korona. Zdiąć ją z korzeni, i ile zdięto, tyle nasypać piasku rzecznego, to sprawi, że korzenie ssące pomnażać się będą, że ciepło słoneczne głębiéj przeniknie, i trawie rość nie dopuścimy.

I w winnicach roślinny i zwierzęcy gnój także szkodliwy. Gnojenie sprawia w prawdzie, że winograd w górę pędzi, i w korzeniu rozrasta się, lecz za to wczesne jego soczyste rzuty, często mrozy i szrony niszczą, winograd bardzo rośnie w drzewo i liście, owoce wydaje w prawdzie większe, ale te są wodniste, a czasem gdy grunt bardzo zgnojony, trącą gnojem. Wino ma mało mocy, smaku, zapachu. A gdy gnój swoje siły strawił, tak delikatniały winograd zaczyna słabnąć, przez co i nędzniéj rodzi, i króciéj żyje. Lepiéj miasto gnoju, którego używają zakopując winograd, lub robiąc z niego ablegry, użyć na tomiast ziemi, jak się powyżéj rzekło. To jeszcze i ten nie pospolity zysk daje, że nawóz roślinny i bydlęcy przez dwa lata skutkuje, to zaś prawie na zawsze, bo takie ziemie nie gniją. Fischer daléj to dodaje: Znam dwóch właścicieli winnic w jednakowém zupełnie będących położeniu. Grunt obuch jest kamienny, z piaskiem i z gliną zmieszany. Pierwszy od dwudziestu lat najlepszym nawozi gnojem swoję winnicę, a przecież co raz upada. Drugi przez pięć lat miesza swoją nie urodzajną ziemię z dobrą ziemią w głębokiem położeniu, nad Dunajem będącą, jego winnica podnosi się.

Kiedyś przekonają się ludzie, że żyzność okolicy więcéj od rozsądnego mieszania różnych ziem, jak od pognojów zależy. W gnoju nic nie rośnie. Natura nie wie, co to są gnoje. Podług jéj trybu, rozwiązane roślinne i zwierzęce treści, muszą się pierwéj w powietrze przenieść, skąd dopiéro spuszczają się na ziemię dla jéj użyźnienia, gdy ziemia tak jest usposobiona, że je przyjmie. Fischer zna koło Wiednia jeden ogród, który zastanawiający się jego właściciel od pietnastu lat, piaskiem z Dunaju nawozi. Przez dziesięć lat nie wywiozł na niego i furki gnoju, lecz mu bardzo obficie rodzi, a zatém ostatecznie wnioskuje, iż stósowne ziem pomieszanie, żyzność ciągle utrzymać może.

Sposób wygubienia liszek z drzew, szczególnie z trzeszeń i wiszeń.

W butelkę, którą można mocno zakorkować, wsypać tabaki St. Omer, a możeby się i każda przydała, tyle dodać spirytusu mydlanego, by się massa podwoiła, zatkać dobrze i na kilka godzin, wystawić na słońce, by się to dobrze przetrawiło. Chcemy wyjść na wyprawę przeciw liszkóm, wzruszyć mocno butelką, dolać wody, rozpuścić i pędzlem po listkach, po których są liszki, naprowadzić.

Szczepienie winnéj macicy.

Niema prościéjszego i łatwiéjszego sposobu poprawienia złych win, jak szczepienie. Tak uszlachcone, wydają już w trzecim roku owoc. Z różnych sposobów, najlepszy jest szczepić w pień pod ziemię. To tak się robi: Bierze się zraz z młodego zdrowego, rodzajnego pnia, i ucina się, gdy się zaczynają oczka pokazywać. Zraz powinien być okrągły, oczka powinny stać blisko siebie. Z każdéj winnéj macicy, nie ucinać więcéj nad dwa zrazy, ponieważ wszystkie oczka, począwszy od 6 i 7go, i ostatnie od dawnego drzewa, liście tylko wydają. Zraz ma miéć cztéry oczka, pod ostatnim przyciąć zwykłym sposobem. Zrazy nim się wezmą do użytku, powinny się na chłodnem miéjscu zakopać w ziemię, słomą przykryć, i jakiś czas zostawać, ponieważ świeżo obcięte mają wiele soków, i rzadko się przyjmują. Zrazy do szczepienia przeznaczone, stawią się na dwa dni w wodę, i dopiéro gdy niémi szczepimy ma być przycięcie na dwa cale zrobione.

Odgrzebawszy pień do szczepienia przeznaczony, ucina się w korzeniu piłką, zrównia, rozkała, wkłada zraz. Można go zawiązać, lub zasmarować gliną, lub maścią, i przykryć zraz ziemią tak, by tylko jedno oczko widzieć się dało. Gdy oczko wygnało, gałązkę przywiązać do pala, odszczypywać poboczne, a jeżli widła rośnie, i drugą gałązkę; pierwszego i drugiego roku przyciąć gałązkę do dwóch oczek, w trzecim dopiéro prowadzić ją w drzewo.

Ogród gospodarski.

Sposób robienia dobrych win owocowych, do użytku domowego.

(Ciąg dalszy.)

Czyszczenie i klarowanie.

Każde doskonałe wino, powinno się samo z siebie wyklarować, bez żadnych sztucznych sposobów. Każde kunsztowne klarowanie, jest gwałtem zrobionym naturze produktu, lecz są tu wyjątki. Jeżli wino jest słabe, i do jego ratunku potrzebne kunsztowne klarowanie, lub chcemy młode wino przedać, albo używać, wtedy jest rzeczą konieczną, surowe i ciężkie części przez klarowanie oddalić.

Prosty jabłecznik, który im jest młodszy, tém przyjemniéj smakuje, a szczególnie gdy jest z samych tylko jabłek, może bez uszkodzenia zdrowia i młody być używany. Skoro się sam wyczyści na piérwszym lagrze, i daje się czuć winny zapach, co w pięciu lub sześciu tygodniach następuje, przetoczyć go w inną beczkę należy, a po dwóch lub trzech niedzielach znowu w inną. Wtedy otrzyma się dość czysty trunek, który zawsze jednak się męci, chociaż nie tyle, jak początkowo. Ma ostrości, węglik w siebie ciągnie, i do piwa butelkowanego podobny. Ten jabłecznik, nie daje się w butelkach przechowywać, chibaby go prędko wypito.

To mam z własnego doświadczenia, iż nie należy win z jabłek, które z swojej natury są słabe, lać w beczki świeżo, lub mocno siarkowane. Jeżli to trzeba koniecznie robić, ostrzegam, iż takich win bez uszkodzenia zdrowiu, prędko pić nie można, chociaż siarka na jakiś czas burzenie tamuje.

Wina przeznaczone na dłusze stanie, ściągają się z piérwszego lagru, od końca Lutego, do połowy Kwietnia, lepiéj jest gdy się na nim wyklarowały. Poczém prędko się zupełnie wyklarują, a choćby w jesieni miały być sprzedanemi, trzeba ich spokojnie zostawić na drugim lagrze, niech sobie cicho musują, aż do Września i Listopada. W tym czasie bywają spokojniéjszemi, co poznajemy stąd, że na winie staje pliwka; gdy to jest, po drugi go raz przetaczać, i używać lub przedawać można.

Wino z owoców na długie stanie przeznaczone, w temperaturze wyżéj wspomnionéj, może przez rok stać na piérwszym lagrze. Gdy przetoczone na inną beczkę, kilka w niéj niedziel postoi, uczujemy w nim mocny smak, i właściwy mu piękny balsamiczny zapach. Skoro go ściągnięto, będzie koloru złotawego, i może znowu rok na drugim lagrze zostać.

Gdy wino niechce się uklarować, a potrzeba żeby było czyste, tak należy postąpić: Na beczkę trzymającą 180 kwart, bierze się najdelikatniéjszego białego, przezroczystego rybiego karuku, ten tłucze się w najdrobniéjsze cząstki, wsypuje się w garnek trzymający półtory kwarty, napełnia się tym winem, które czyścić mamy, gotuje się z wolna przy ustawicznem mieszaniu. Gdy rybi karuk tak się rozgotował, że tylko pojedyncze niteczki, które się nigdy nie rozpuszczają, po winie pływają, zdiąć go z ognia. W piwnicy trzeba miéć garnek trzymający kwart 15 do 24, może też być i czysty szaflik. Nakryć go czystym płótnem, i przecedzić płyn gotowany, aby owe nitki na płótnie pozostały. Potém trzeba go studzić, nie tak aby zimne było, lecz aby przestało kipić. Potém dolewa się najtęższego spirytusu wina, lub kwartę wódki francuskiéj. Ten płyn nabiera koloru mlecznego, wtedy dopiéro rozdziela się karuk rybi, a gdy jeszcze idzie para, doleje się dwie kwart wina czyścić się mającego, studzi się, i przelewa co raz wina, poki owo naczynie nie będzie pełne. Nalewa się trzy części wina, czyścić się mającego w beczkę, któréj czwarta część powinna próżna zostać, na co się leje potém gotowany preparat. Poczém bierze się miotełka, coby się wygodnie w szpuncie obrócić mogła, lub też łopatka w górze okrągła, a w spodzie płaska. Niemi się rusza wino, a przytém biciu, dolewa się beczka, żeby aż pełna była. Poczém szpuntuje się, i zostawia w spokoju. W dwóch, trzech albo cztérech niedzielach, wino się zupełnie uklaruje; wtedy można go w inne beczkę przetoczyć. Nie szkodzi, a w niektórych przypadkach jest nawet i dobrze, jeżli kilka niedziel jeszcze zostawimy je w pierwszéj beczce. Jeżli wino za pierwszą razą nie będzie czyste, trzeba to działanie powtórzyć.

Gdy wino z jabłek po raz pierwszy, z beczki w któréj robi, ściągnięte; znajdujemy w niéj mniéj lub więcéj, częstokroć osmą część mętnego lagru, który trzeba starannie wyczyścić, to zaś może się tylko uskutecznic przez jakiś sposób filtrowania. Lecz drożdże są najlepszym środkiem filtrowania. Do tego mam osobną beczkę, która u spodu ma czop, i hermetycznie się zamyka. W wysokości trzeciéj części jest wewnątrz gęste płótno, co przebite formuje drugie dno. Na nim kładzie się w kilkoro złożona bibuła, lub papier drukarski, grubemi drożdżami powleczony, na tym znowu przybija się płótno Ażeby zaś płyn nie podnosił to w górę, kładzie się kilka kamieni. Po wyżéj tego filtru, przybija się mocny obręcz, na którym spoczywa drewniane dno, mające dziury pokręcone. Te tak stoi wolno, że je łatwo można dobyć. Lagier wylewa się w grube worki, które na tém dnie leżą. Z początku nie trzeba wiele nalewać, i zawiązują się z wolna. Potém co raz się mocniéj ściskają, w końcu ciężkiemi przywalają się kamieniami. Tym sposobem prawdziwe drożdże pozostaną w worku, zaś wino kapie przez owo filtrum.

Przechowanie.

Sucha piwnica mająca dostateczny przeciąg powietrza, najlepsza do przechowania win. W zimie powinna tak być opatrzona, aby w niéj była temperatura umiarkowana. Latem, gdy już niema mrozów, okna piwnicy powinny być otwarte, tylko gdy gromy i błyskawica, zamykać je potrzeba,

boby się kwas zakradł. Nie dobrze żeby słońce świeciło do piwnicy, sprawia tam bowiem, często zmieniającą się temperaturę. Trzeba się więc wszelkiemi sposobami starać, aby promienie słoneczne nie dostawały się do piwnic.

Wszelkie białe, a szczególnie ostre i lekkie wina, trzymają się najlepiéj w beczkach, na dwie lub trzy niedziele przed stoczeniem wysiarkowanych, które trzeba w największém utrzymywać ochędostwie.

Chcąc młode a do tego słabe wino owocowe ochronić od kwaśnienia i spleśnizny, potrzeba je co tydzien dolewać regularnie, a szpunt czystém płotnem obwinąć. Gdy wino już starsze mocniéjsze, to dolanie, w 2, 3 i 4 tygodniach uskutecznia się. Zaś ściągnięte z lagru wina z jabłek i z gron, przynajmniéj co cztéry niedziele trzeba dolać porządnie. Jeżli przy dolewaniu widzimy, że koło szpunta mokro i wilgotno, trzeba wytrzyć do sucha tak szpunt, jak i w około dziurę szpuntową, bo tak zakrada się kwas do wina. Czystość powtarzam znowu jest główną rzeczą przy robieniu wina.

Gdy wina są jeszcze bardzo młode, i na nich pokazują się perełki, trzeba wtedy wprawdzie beczkę napełnić, tak jednak, aby się wino szpunta niedotykało. Beczki z temi winami, nie trzeba mocno szpuntować. Szpunt lekko powinien być założony. Jeżli wino już spokojne, dolać beczki, aż do szpunta, i zabić szpunt mocno. Gdy wino za wsze doliwamy, przez co powietrze nie ma do niego wolnego przystępu, wino się nigdy nie zepsuje. Nie ma się czego obawiać, choćby i przez lat kilka na winie perełki ukazywały się, to rozpuszcza części cukrowe wina, i formuje najsubtelniéjszy i balsamiczny spirytus. Wina stają się przez to mocniéjsze i więcéj pieprzkowate. Jeżli wino zostawimy tak długo na piérwszym lagrze, póki nie będzie zupełnie czyste i spokojne, po przetoczeniu bardzo mało, albo wcale nie ujrzémy na niém pereł. Zawcześnie ściągają wino z piérwszego lagru, aby otrzymało smak słodki przyjemny, i mocno siarkują beczki, aby wino pozostało spokojném, to trwa przez nie jaki czas. Lecz jeżli prędzéj lub poźniéj kwas siarczany w winie znajdujący się, rozpuści się na nowo, zacznie się jeszcze silniéj burzyć, zmąci się, i nieustannie musuje, co jest dowodem słabości wina.

Do zachowania win i to należy, aby je w czasie przyzwoitym przetaczać. To się robi najdogodniéj od środka Września, aż do połowy Kwietnia. W miesiącach letnich od Maja, aż do końca Sierpnia nie należy bez potrzeby młodych win przetaczać. Każde wino, które mussowało, powinno być ściągniętém do drugiéj beczki, gdy się uspokoi, także i te, które przy piérwszém stoczeniu nie jest czystego złotego koloru. Spokojne jasne wina, mogą przez kilka lat stać w jednéj beczce, przez co się mocno uszlachcają, i osiada w nich na spodzie Weinstein. Nie potrzeba także przetaczać wina w dniu pochmurnym i burzliwym, nigdy nie będzie zupełnie czyste, lecz w dniu pogodnym, jasnym, należy tę robotę przedsiebrać.

Nie tylko wewnątrz, lecz i zewnątrz trzeba beczkę, jak najczyściéj utrzymywać. W wilgotnych piwnicach i zimą, gdy lochy zamknięte, łatwo na beczkach osiada stęchlizna, dla czego, trzeba je troskliwie obcierać i wysuszać.

Kończąc ten oddział, czyli raczéj wszystkie poprzedzające, w których wypisałém powszechne zasady robienia win, a szczególnie win z owoców, udzieliłém mego doświadczenia trzech-letniego, gdyż tyle czasu zajmuję się tą fabryką.

Pojedyncze ordynaryjne wina, które robiłém z samego tylko soku jabłkowego, gdy się koło nich chodzi wyż opisanym sposobem, utrzymują się lat parę. Gdy są gatunki wyborniéjsze, a lata dojrzaniu dogodne, wiém z doświadczenia innych wiary godnych mężów, trwają sześć, ośm, nawet i więcéj lat, lecz wszystkie są lekkie ale pieprzykowate, to jest razem cierpkie.

Szlachetniéjsze wina, to jest te, które zwiększą, lub mniéjszą ilością cukru fermentowały, utrzymują się przy troskliwém staraniu, tak długo jak wina z gron, podobny mocy. One w miarę zawartéj w sobie ilości cukru, są delikatniéjsze, więcéj balsamiczne i mocniéjsze, ale zawsze mniéj lub więcéj pieprzykowate. (Ciąg dalszy nastąpi.)

Ogród kwiatowy.

Żymalza szwajcarska,

Lonicera alpigena, zaleca się wesołym lśniącym liściem, purpurowym kwiatem, pasową jagodą.

Lonicera nigra z czarną jagodą, zimna się nie lęka, piękna postać i liść wesoły, zalecają ją do ogrodów.

Licium Dervilla,

Krzew półłokcia wysoki kwitnie żółto, korzeń ma mocno pachniący, trwałe na mrozy, sadzi się po pustych miejscach ogrodu, które zasłaniać trzeba, mnoży się z nasienia, z gałązek i z odkładania.

Woskownica karolińska,

Mytica caerifera. Ten krzew wytrzymały na nasze zimno. Lubi grunt wilgotny i kruchy.

Mnoży się z nasienia; zielonością swoją zdobi ogrody. W Ameryce północnéj robią z owocu wosk zielonawy.

Myrcia gale. U nas doskonale zimę wytrzymuje. Na najmłodszych jéj gałązkach widać brodawki z żywicą. Na czarnéj sypkiéj ziemi, i w cieniu udaje się. Dla zapachu liści i pięknego okrągłego krzaka, może być użyta ku ozdobie ogrodów. Liści na herbatę używają, mocny jednak ich zapach robi zawrót. Nasienie posiane schodzi w ośmnaście miesięcy. Dekokt z nich gubi pluskwy, a sam liść między suknie włożony, nie przypuszcza molów.

Cybusznik,

Philadelphus coronarius. Kwitnie przez Czerwiec i Lipiec. Wonność pomarańczowa, którą kwiat wydaje, zaleca go do klombów. Rośnie okrągłym krzakiem do wysokości pięciu łokci, doskonale wytrymuje nasze zimy, i na każdym bywa gruncie. Mnoży się z odbitków, z gałązek, z odkładania. Dłuższe gałęzie używają na cybuchy, które nam pod imieniem jazminowych przedają.

Pięciopręt drzewny,

Potentilla fructifera. Ten krzew ledwie ma dwa łokci wysokości, na zimę wytrwały, do klombów przydatny, lubi grunt mokry.

Sakłak,

Rhamnus. Znajomy krzew krajowy, który kwitnie w Maju i w Czerwcu; mnoży się najlepiéj z nasienia i ablegrów. W dobrym gruncie rośnie wesoło, wilgotnéj ziemi nie lubi. Zdobi klomby drzewne.

Kruszyna,

Rhamnus frangula. Lubi wilgotny grunt, mnoży się jak sakłak w gęstwinie ciemnych klombów najprzyzwoitsze dla niéj miejsca.

Kruszyna szwajcarska, wytrzymuje u nas zimy. Dla liścia pięknego, powinna mieć w ogrodach miejsce.

Kruszyna amerykańska z olszowém liściem. Rhamnus olnifolia. Do dwóch łokci wyrasta, postać ma bardzo piękną.

Sumak. Rhus.

Sumak z wązkiem i gładkiem liściem. Rhus glabrum. Mnoży się z amerykańskiego nasienia, łatwiéj jednak z odrostków. Piękność liścia, kwiatu i nasiennych torebek, bardzo go do ogrodów zalecają.

Jeleni róg nadobny. Rhus elegans. Ma kwiat purpurowo-szkarłatowy, trzeba go na zimę okrywać. Najpiękniéjszym będąc z swojéj rodziny, na szczególniéjsze zasługuje miejsce.

Rhus radicans. Wyżéj nad łokiec nie rośnie, zimę naszę wytrzymuje, mnoży się łatwo z odrostków, i korzeni. To drzewko jadowite, ma liść wesoły, do małych klombów przydatne.

Sumak jadowity, Rhus toxicoendron. Potrzebuje tłustego gruntu, sadzić go do słońca, zimy nasze doskonale wytrzymuje, liść jego nie szpeci ogrodu. Lecz nie radziłbym go sadzić, tak jest bowiem jadowity, że go bez rękawiczki dotykać się nie można.

Rhus catinus, perukowe drzewo, bo ma kształt peruki; mnoży się z nasienia ukraińskiego, z odrostków, z korzenia; na każdym udaje się gruncie. Szczególniéjsza piękność liści, i niepospolity kształt szypułek kwiatowych, stawią to drzewko, między celniéjszemi ozdobami ogrodów.

Sumak pachniący. Pochodzi z Ameryki północnéj, kwitnie żółto, szeroko liście rozpuszcza; gatunek bardzo piękny, przy pilném staraniu zimy nasze wytrzymuje.

Różowa akacyja,

Robinia hispidea rosa. To drzewko delikatne na zimno, trzeba je osłaniać. Jest ozdobą ogrodów. W Lipcu przepysznym, ale nie pachniącym różowym kwiatem, przystraja się. Nasienie jéj u nas nie dochodzi. Szczepi się i oczkuje na białéj. Nasienie z zagranicy sprowadzone, sieje się na ziemi lekkiéj z piaskiem zmieszanéj.

Akacyja lipka,

Robinia viscosa. Kwiat ma bardzo bladoróżowy bez zapachu, doskonale nasze zimy wytrzymuje. Jéj gałązki i strzączki lepkim klejem pokryte. Jéj kupy kwiatowe zachwycają. Jest najpiękniéjszą ozdobą ogrodów.

Akacyja płacząca,

Robinia inermis. Z Azyi pochodzi; gałązki bez kolców, kwiat ma żółty. Szczepi się na białéj; do tego trzeba wybrać piękną, kilkoletnią, poprzycinać i ponaszczepiać gałęzie. Na ten czas z wysoka na dół spadać będą, te gałęzie baldachim formując, drobniutenkim, bardzo gęstym liściem okryte.

Kolczasty grochownik,

Robinia spinosa ferox. Kwitnie żółto, aż do Października, gałązki ma długie, kolczaste. Zimy wytrzymuje, ma piękną postać półkręga.

Karagan atlasowy,

Robinia holedondron. To nasienie z Rossyi pochodzi, rzadko jednak i tam kwitnie, kiedy nie jest w ziemi z solą przyprawionéj. Ma karmazynowy kwiat, można go szczepić na żółtym karaganie, który nazywamy pospolicie żółtą akacyją.

Myszopłoch iglasty,

Ruscus aculaetus. Ten krzew tylko na łokiec rośnie, kwitnie biało od Lutego do Czerwca; mnoży się z ablegrów i z rozebrania. Nasienie jego dwa lata w ziemi leży. Zapach tego drzewka myszy odstrasza. Położywszy gałązkę na rzeczach jadalnych, nie tkną się ich. Na zimę trzeba go zasłaniać.

Ocanothus americanus foliis trinerois,

To drzewko u nas nisko rośnie, wymarza, lecz z korzenia wypuszcza, i tego samego roku kwitnie. Liścia jego w Kanadzie używają miasto herbaty.

Celastrum scandens.

Jest z rodzaju chmielowych, nazywają go katem drzew, a chociaż niema tak jak inne pazurków i wąsów, wspina się na wszystko, czego może dosiągnąć, i tak mocno je ściska, że jeźli drzewo nie jest grube, to go udusi. Łatwo się z ablegrów mnoży, zimy nasze wytrzymuje. Pięknem liściem, i swemi torebkami zdobi mocno altany.

Kalendarz ogrodowy.

Od 15go do 22go Października.

Trzeba przesadzać drzewa, młode winogrady, maliny; rowy gdzie potrzeba kopać, dla ścieku wody zimowéj. Skoro liście opadnie smarują się drzewa wapnem rozpuszczoném, to gubi mech, liszaje, jaja owadów, i odstręcza zające. Ziemia się wybiera z inspektów i na kwatery wywozi; wszystkie grzędy, jeszcze przed zimą przekopać i zgnoić. Kwiaty do pokoju na zimę przenieść się mające, nie należy wilgotne wnosić, ale gdzieś pierwéj pod dach umieścić, by wyschły. Gdy tego nie zachowamy, wiele plant utracimy. Gdy zacznie mocno marznąć, wtedy je przenieśmy do pokoju. Gdy zaczynają być mrozy, mocno palić w roślinarni; jeźli w deszczową porę przeniesione wazony, trzeba obejrzeć, czy nie ucierpiały przy korzeniu.

ROZMAITOSĆI.

Opisanie gąsienic, które drzewóm owocowym szkodzą.

(Ciąg dalszy.)

16.) *Phalaena noctua munda.* Żyje na malinach, porzeczkach na agreście i na grnszkach. Dwa razy się okazuje, w Czerwcu i od Września. Głowę ma, jakby czarno axamitną. Za nią tarcza na karku, białym i żółtym strychem przedzielona, po obuch stronach biało lub żółto uprawna. Nogi pod piersiami ma czarne sklące, inne zaś farby jak ziemia, i tylko jedną czarną cętkę. Przemiany swoje odprawuje w ziemi, gubi się, silnie trząsąc drzewami, i odgartując ziemię z pod drzew.

17.) *Phalaena geometra cerasata.* W Maju nie tylko wisznie, ale i inne owoce obiadają. Są zupełnie zielone, głowę mają zieloną - żółtą, przez grzbiet idzie żyła pulsowa czarna, zaś po bokach mają po trzy białe linije. Długie są na cal. Przemiany odprawiają w ziemi na końcu Maja. Gubią się przez otrząsanie drzew, i odgrabywanie ziemi.

18.) *Phalaena geometra prunata.* Żyją na śliwach, wiszniach od Kwietnia, aż do Czerwca zakręcone w liście. Są zielone, siwe, brunatne. Na grzbiecie mają brunatne plamki, na szyi czarną świecącą tarczę, nogi czerwoniawe, a po obuch bokach ciała, czerwoną liniją. Przemiany swoje odbywają na drzewach, między listkami przy końcu Czerwca. Pozbyć się ich przez ostrząsanie drzew.

19.) *Phalaena geometra rectangulata.* Szczególnie na jabłoniach żyje, lecz i inne jądrkowe drzewa nawidza, bywa także i na pestkowych. Przed zimą wyłazi z jaj, zimuje w rozpadłéj korze, w Maju i Czerwcu następującym, otrzymuje doskonały wzrost. Jest krótka, gruba, blado - zielona, na grzbiecie ma purpurowy pręg. Należy do rodzaju tych, co się w liście zakręcają, i odbywa swoje przemiany na drzewach, między skręconemi liściami. Gubią się przez otrząsanie drzew, i przez oskrobanie kory, na wiosnę i w jesieni.

20) *Phalaena geometra ciconiata.* Przebywa w Czerwcu na jabłkach i pigwach. W jesieni wyłazi z jaj, zimuje w rozpadlinach kory, w Czerwcu jest w zupełnym stanie, będąc pół cala długą, dosyć grubo, koloru zielono-trawiastego. Ma purpurowy pręg przez grzbiet. Odmiany swoje odbywa między liściami drzew, zakręcając się w liścia. Oskrobując korę i otrząsając drzewo, gubi się.

21.) *Phalaena geometra clyneata.* Żyje od wiosny aż do początku lata na śliwach, nie ma włosów, farby czerwono - brunatnéj. Grzbiet ma żółtawy, a na nim blado-zielony pręg, z boku delikatne linije, na nich czarne kropki. Prócz tego ma na każdym boku biało - żołtawe linije pod brzuchem. Nogi przy ogonie żółtawo-zielonkowate, a wszystkie inne brunatne; odmiany pod ziemią odbywa. Motyl na wiosnę wylatuje. Gubią się przez silne wstrząsanie drzew, i przez zebranie ziemi z pod drzewa.

22.) *Phalaena geometra sericeacea.* Żyje na wiosnę na śliwach. Z początku jest jasna brunatna, na końcu ciemniéjsza, pręgowana ciemniejszą delikatną farbą, z przodu na grzbiecie ma brunatne - żółte płatki, głowa rozdzielona w oprawie ciemno - siwéj i czarnéj, ma dwa garby z tyłu, dwa małe końce. Nogi pod pierśiami są brunatne, zaś pod brzuchem i pod ogonem siwe. Motyl wyłazi w Październiku, gubić ich jak poprzednicze.

23) *Phalaena geometra pomonaria.* Od Maja aż do Czerwca, żyje na jabłoniach, śliwach, gruszach i migdałach. Jest biała, siwa, ma osadzone kolce po całém ciele, które są brunatne i siwe, znowu mniejsze lub większe, osadzone na pomarańczowych płatkach. Nogi pod pierśiami ma brunatne, pod brzuchem i ogonem pomarańczowo - żółte, czasem też są wszystkie siwo - żółte. W ziemi odbywa swe przemiany. Motyl dopiéro na wiosnę. Gubią się jak poprzednicze.

24) *Phalaena geometra lunaria.* Przebywa na śliwkach, różach, laskowych orzechów i bzach. Także się dwa razy wywodzi; pierwszy raz w Czerwcu, drugi w Wrześniu; zimuje w rozpadlinach kory. Gruntowa jéj farba, ta sama, co i młodych listków na drzewie, rożnią się od innych długiemi, przedniemi nogami.

(Dokończenie nastąpi.)

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.